Tekst: Han Sjakes
Beeld: Shutterstock

Decemberwijn op chic

Arts en Auto-wijnschrijver Han Sjakes test samen met logopediestudent Lucas Oskam 35 rode wijnen onder de zeven euro. Resultaat: zes zalige winnaars.

Alles krijgt de laatste dagen van het jaar extra aandacht, dus ook de wijn. Voor veel studenten is de laatste dag van het jaar – of eigenlijk de eerste van het nieuwe – de enige waarop een champagnekurk plopt. Speciale gelegenheden stellen nu eenmaal andere eisen. Voor de 'decemberwijn' kiezen wij daarom voor een prijsgrens van zeven euro; twee feestelijke euro's meer dan de psychologische drempel van vijf euro.

Toch mikten heel wat inzenders onder de supermarkten, slijters en wijnspeciaalzaken op de studentikoze prijsklasse van € 4,99. Geen van deze wijnen haalde echter de eindstreep. Ik denk dat we daaruit mogen concluderen dat een of twee euro's extra de investering waard is. Althans, dat kán het zijn, want menig fles op dat prijspeil bleef samen met de vijfeuroploeg roemloos achter op de keukentafel.

Chili en Frankrijk (Languedoc) leverden met een aantal van tweeëntwintig veruit de meeste wijn, gevolgd door Spanje met zes flessen, Italië met vijf en Argentinië met slechts één.

Lucas Oskam proeft met me mee. Lucas zit in zijn laatste jaar logopedie aan de Hogeschool Utrecht en studeerde voordien twee jaar klassieke zang aan het conservatorium in Den Haag. Op twee fronten een specialist in het stemorgaan. "Wijn is fijn om bij te ontspannen na een optreden", zegt hij. "Maar in principe is alcohol niet goed voor je stembanden."

Overall is het niveau redelijk. Vergeleken met de 'slobberwijntest' die we twee jaar geleden deden met wijn van maximaal drie euro per fles, blijkt het in deze hogere prijsklasse moeilijker de schapen van de bokken te scheiden. Toch zijn Lucas en ik het unaniem eens over zes wijnen die duidelijk boven het maaiveld uitsteken. Chili gooit hoge ogen met drie technisch onberispelijke wijnen van grote, gerenommeerde wijnhuizen. De rioja was de spannendste verrassing en de twee Fransen zijn ware vondsten, die beide in hun soort borg staan voor een voortreffelijke prijskwaliteitscore. Zalig kerstfeest!

Iets meer geld, veel meer wijn

Laten we wijn van € 3,50 en € 7,- prijstechnisch uitkleden. Als we verpakking, transport, belasting en marges van importeur en winkelier van de winkelprijs aftrekken, blijft de kostprijs van de wijn zelf over. In een fles van € 3,50 blijkt dan slechts € 0,25 wijn te zitten. Een fles van € 7,- bevat € 1,60 wijn. Je betaalt het dubbele, maar het aandeel wijn is meer dan zes keer groter. Dat móet te proeven zijn.

Warme wijn

Als het woord open haard is gevallen (zie wijn 3), dan is het zaak de temperatuur van de wijn in de gaten te houden. De meeste huis- en studentenkamers zijn in de winter minstens 20 graden, eerder 22 of meer. Dat is allang niet meer de 'kamertemperatuur' die ooit voor rode wijn werd aanbevolen. Laat de wijn niet te warm worden. Dat maakt hem log en vermoeiend. Licht gekoeld (graad of 16) is een mooie start, de omgevingstemperatuur brengt dat snel genoeg omhoog. Zet de fles even in een emmer koud water of in de koelkast als hij te warm dreigt te worden.

1 Quinto Arrio, Tinto Rioja, 2014, Spanje
Spannende, vrolijke, aardbeifruitige rioja zónder vervelende crianza-vanille. Avontuurlijke wijn, die je aandacht opeist. "Een léuke wijn", vindt Lucas.

(€ 6,25, Ekoplaza)

2 Cono Sur, Bicicleta Merlot 2014, Chili
Schoon en zuiver, rijp fruit, zacht, zwoel, mooie balans. Lucas: "Kruidnagel, pittig en veel fruit, een warme wijn."

(€ 5,99, Mitra)

3 D du Château le Doyenné, Premières Côtes de Bordeaux 2013, Frankrijk
Elegante, klassieke wijn. Chic houttoontje, verfijnd. Vind zo'n bordeaux maar eens voor deze prijs. Lucas: "Je krijgt er een openhaardgevoel van."

(€ 7,-, Hema)

4 Caves Languedoc Roussillon, Saint-Saturnin, Les Mastels 2013, Frankrijk
Ogenschijnlijk bescheiden, maar ondertussen. Florale kruidigheid, diepgang en balans. Lucas: "Dit zal iedereen aan tafel lekker vinden."

(€ 5,49, Jumbo)

5 Viña Errazuriz, Winemaker's Selection, Carmenère-Cabernet Sauvignon, 2014, Chili
Mooie evenwichtige blend van zwoelkruidige carmenère, aangevuld met het pittige besfruit van cabernet. Lucas: "Soepel en mooi fruitig."

(€ 7,-, Wijnkring)

6 Casillero del Diablo, Cabernet Sauvignon Reserva 2013, Chili
Net als de Cono Sur een typisch Chileense, smetteloos fruitige wijn met in dit geval lekker strak cabernetfruit. Volgens Lucas gewoon goed.

(€ 6,69, Abert Heijn)